

ALLEGATO "A"

**AVVISO PUBBLICO PER INDAGINE DI MERCATO FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI ORGANIZZAZIONE TECNICA, COORDINAMENTO E REALIZZAZIONE DEGLI EVENTI “DEGUSTAZIONE AL PUBBLICO” e “B2B” CON OPERATORI ESTERI NELL’AMBITO DEL PROGETTO “PADOVA LAND OF WINE STARS”
che si terra a Padova dal 3 al 5 novembre 2018 – presso il Palazzo della Gran Guardia**

(oggetto del servizio): L’operatore dovrà, come previsto nell’art. 2 dell’avviso, occuparsi dell’organizzazione, del coordinamento e della realizzazione di nr. 2 (due) eventi (per cui vedi oltre) da realizzarsi nelle giornate del 3 e 4 novembre 2018 (per la degustazione aperta al pubblico) e nella giornata del 5 novembre 2018 (per gli incontri B2B con operatori esteri).

I criteri di selezione sono indicati nell’art. 5 dell’avviso e consistono nel minor prezzo offerto.

L’operatore dovrà illustrare dettagliatamente ed analiticamente ogni materiale e/o strumento utilizzato nell’esecuzione del servizio.

PRIMO EVENTO di DEGUSTAZIONE APERTA al PUBBLICO (3 e 4 novembre 2018): vista e considerata la capienza massima consentita della sala (di circa nr. 100 persone, nel rispetto delle norme di sicurezza, anti-incendio, ecc), tenuto conto delle ore previste per la degustazione (al massimo nr. 15), e della tipologia dell’evento e del numero delle aziende vitivinicole partecipanti (al massimo nr. 16) l’Azienda stima un afflusso totale, per i due giorni di manifestazione, **pari ad un massimo di nr. 700 (settecento) persone.**

L’operatore, rispettando i regolamenti dell’Azienda (www.pd-promex.it) e lo specifico disciplinare per l’utilizzo delle sale comunali (che alleghiamo al presente avviso) dovrà occuparsi (per cui v. anche le tabelle riepilogative di seguito indicate per maggiori dettagli):

- a. del coordinamento tecnico ed operativo raccordandosi, sulla base delle indicazioni dell’Azienda, con gli uffici del Comune e con tutti gli altri operatori coinvolti nella manifestazione/evento e che saranno tempestivamente comunicati da parte dell’Azienda stessa;
- b. della comunicazione complessiva dell’evento (a) **precedentemente** agli eventi: attraverso (1) spot pubblicitari in TV, radio, giornali – almeno su tirature giornaliere cd. “quotidiani” - (2) servizi specifici degli eventi in TV e radio ed eventualmente nei giornali; considerando per entrambi i punti 1) e 2) che l’individuazione dei mezzi pubblicitari utilizzati (TV, radio e giornali) devono essere consoni alla tipologia e qualità dell’evento e devono permettere il raggiungimento della più vasta platea di utenti ubicati nel territorio della Regione del Veneto, con particolare attenzione alla città di Padova e provincia; (b) **successivamente agli eventi** attraverso servizi specifici degli eventi in TV e radio ed eventualmente nei giornali. La comunicazione dovrà avvenire anche con la fornitura dei *totem* (in numero da concordate con l’azienda) con stampa grafica concordata per l’evento. L’operatore dovrà inoltre sostenere tutte le imposte e/o tasse collegate e/o altri oneri a tali adempimenti. L’operatore dovrà inoltre provvedere alla realizzazione grafica e stampa dei *depliant* degli eventi indicando il relativo programma;
- c. comunicazione complessiva dell’evento attraverso la creazione di un apposito evento su *facebook*, *instagram*, *e/o altri social* (per promuovere l’evento sia antecedentemente che successivamente allo stesso);
- d. della impostazione grafica e della relativa fornitura dei *gadget* previsti per gli eventi;
- e. della fornitura di allestimenti ed attrezzature;
- f. della vendita dei biglietti, incasso dei corrispettivi (per l’evento c.d. di “degustazione”) e dei collegati adempimenti fiscali (compresa la SIAE, per cui vedi oltre maggiori dettagli);

- g. coordinamento e verifica degli accessi all'evento aperto al pubblico c.d. "degustazione" nel rispetto dei regolamenti e dei disciplinari sopra richiamati;
- h. di mettere a disposizione personale di servizio in numero adeguato a garantire il rispetto del disciplinare di utilizzo e sicurezza delle sale comunali e delle normative vigenti;
- i. della fornitura di un servizio di pulizia;
- j. di sostenere tutti i costi collegati al trasporto e ai permessi comunali necessari per accedere ai luoghi in cui si terrano gli eventi;
- k. dell'esecuzione di tutte le attività collegate che, sebbene non espressamente sopra previste, sono necessarie od opportune per l'esecuzione dei servizi sopra indicati.

Con riferimento alla comunicazione dell'evento (*lett. b e c*) l'operatore dovrà provvedere a quanto sopra indicato incaricando canali televisivi, radiofonici, ecc. che siano rappresentative nel territorio e riescano a raggiungere il più vasto numero di possibili utenti.

Con riferimento alla fornitura di allestimenti ed attrezzature (*lett. e*):

ATTREZZATURE
n. 20 tavoli in legno 200*0,9 (misura indicativa +- 10 cm)
n. 40 sedie in legno
n. 55 tovaglie di tessuto (calcolando 1 cambio al gg)
n. 1,000 bicchieri in vetro trasparente (da lavare e fornire alle aziende in continuazione)
n. 16 glacette in Plexiglass per vino bianco
n. 16 sputacchiere in acciaio
n. 500 bottiglie di vetro di acqua
grissini e/o pane e/o crostini con relativi cestini in vimini
fornitura continua di ghiaccio, per la refrigerazione dei vini in glacette
n. 5 frigoriferi a colonna
n. 1 frigorifero a pozzetto
n. 1 lavastoviglie con personale adibito a lavaggio continuo dei bicchieri
n. 2 carrelli per trasporto materiali
ALLESTIMENTO:
Copertura e posa del materiale atto a proteggere il pavimento della sala utilizzando materiali trasparenti e in linea con la qualità e professionalità dell'evento e conformi al disciplinare di utilizzo delle sale comunali
n. 16 espositori con denominazione aziende in Forex o Nido d'ape
allestimento luci aggiuntive (faretti e piantane)
arredi location in linea con la qualità e professionalità dell'evento e conformi al disciplinare di utilizzo sale comunali
allestimento floreale (solo fiori i piante fresche)
contenitori immondizia

mandato alla vendita biglietti (*lett. f*): la partecipazione all'evento avverrà attraverso la vendita di biglietti, dell'importo complessivo (comprensivo di i.v.a., ove dovuta) di € 12,00 (dodici/00 euro) se il biglietto viene

acquistato in prevendita e di € 15 (quindici/00) se acquistato direttamente all'ingresso. Il biglietto prevede la degustazione di nr. 5 vini. La vendita dei biglietti dovrà essere gestita direttamente dall'operatore, (fornendo ed utilizzando tutta la strumentazione idonea e nel rispetto delle normative vigenti a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: Siae, noleggio pos, casse, misuratori fiscali, fiscalizzazione casse, ecc.) consentendo il pagamento attraverso varie modalità (contanti, carta di credito, pos e bonifico bancario). Con garanzia dell'operatore del raggiungimento di almeno nr. 300 (trecento) biglietti venduti (applicando in caso di inadempimento una penale del 10% del corrispettivo dovuto da parte dell'azienda).

mandato alle operazioni d'incasso (lett. f): l'operatore dovrà aprire un conto corrente dedicato per la gestione degli incassi derivanti dalla vendita dei biglietti, che dovrà rimanere aperto fino alla conclusione del collaudo del contratto che sarà stipulato tra le parti. L'Azienda, potrà verificare in qualsiasi momento (fino alla conclusione del collaudo) la corrispondenza tra incassi, nr. biglietti venduti e nr. biglietti invenduti. L'operatore dovrà consegnare all'Azienda estratto conto analitico di tutte le movimentazioni nel conto dedicato (in caso di inadempimento saranno applicate le penali previste contrattualmente).

coordinamento e verifica degli accessi (lett. g): L'operatore dovrà altresì gestire un adeguato servizio di accoglienza e assicurarsi che il numero di persone ammesse alla sala di **degustazione non superi la capienza massima consentita**. L'operatore dovrà inoltre fornire un servizio di sicurezza professionale per l'intera durata dell'evento, che garantisca la sorveglianza dei locali interni ed esterni, al fine di prevenire e/o gestire eventuali situazioni che vadano contro le norme della pubblica sicurezza (in caso di inadempimento saranno applicate le penali previste contrattualmente).

L'operatore dovrà munirsi di personale (lett. h) in numero congruo a una buona riuscita della manifestazione, per le attività di aiuto facchinaggio, lavaggio bicchieri, pulizia bagni, cassieri, sicurezza ecc.

fornitura del servizio di pulizia (lett. i): l'operatore dovrà garantire la presenza di adeguato personale di pulizia per mantenere i locali ed i servizi igienici in uno stato di decoro.

L'operatore dovrà inoltre eseguire tutte le attività collegate sono necessarie per la corretta esecuzione dell'opera (lett. K) a titolo esemplificativo l'operatore dovrà dotarsi di un'adeguata copertura assicurativa per danni a cose e/persone rispettando anche le indicazioni fornite anche nel disciplinare per l'utilizzo delle sale comunali, nonché l'operatore dovrà garantire il pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro da parte di tutto il personale coinvolto.

SECONDO EVENTO B2B INCONTRI CON OPERATORI ESTERI 5 novembre 2018: visto e considerato un n. massimo di 16 aziende vitivinicole partecipanti, tenuto conto delle ore previste per gli incontri (4 ore e mezzo) e della tipologia della manifestazione, l'operatore deve occuparsi di:

- a. del coordinamento tecnico ed operativo raccordandosi, sulla base delle indicazioni dell'Azienda, con gli uffici del Comune e con tutti gli altri operatori coinvolti nella manifestazione/evento e che saranno tempestivamente comunicati da parte dell'Azienda stessa;
- b. della comunicazione complessiva dell'evento (a) **precedentemente** agli eventi: attraverso (1) spot pubblicitari in TV, radio, giornali – almeno su tirature giornaliere cd. "quotidiani" - (2) servizi specifici degli eventi in TV e radio ed eventualmente nei giornali; considerando per entrambi i punti 1) e 2) che l'individuazione dei mezzi pubblicitari utilizzati (TV, radio e giornali) devono essere consoni alla tipologia e qualità dell'evento e devono permettere il raggiungimento della più vasta platea di utenti ubicati nel territorio della Regione del Veneto, con particolare attenzione alla città di Padova e provincia; (b) **successivamente agli eventi** attraverso servizi specifici degli eventi in TV e radio ed eventualmente nei giornali. La comunicazione dovrà avvenire anche con la fornitura dei *totem* (in numero da concordate con l'azienda) con stampa grafica concordata per l'evento. L'operatore

dovrà inoltre sostenere tutte le imposte e/o tasse collegate e/o altri oneri a tali adempimenti. L'operatore dovrà inoltre provvedere alla realizzazione grafica e stampa dei *depliant* degli eventi indicando il relativo programma;

- c. comunicazione complessiva dell'evento attraverso la creazione di un apposito evento su *facebook*, *instagram*, e/o altri social (per promuovere l'evento sia antecedentemente che successivamente allo stesso);
- d. della impostazione grafica e della relativa fornitura dei *gadget* previsti per gli eventi;
- e. della fornitura di allestimenti ed attrezzature;
- f. di mettere a disposizione personale di servizio in numero adeguato a garantire il rispetto del disciplinare di utilizzo e sicurezza delle sale comunali e delle normative vigenti;
- g. della fornitura di un servizio di pulizia;
- h. di sostenere tutti i costi collegati al trasporto e ai permessi comunali necessari per accedere ai luoghi in cui si terranno gli eventi;
- i. dell'esecuzione di tutte le attività collegate che, sebbene non espressamente sopra previste, sono necessarie od opportune per l'esecuzione dei servizi sopra indicati.

Con riferimento alle attività di coordinamento (lett. a) l'operatore in particolare dovrà gestire un adeguato servizio di accoglienza e assicurarsi che il numero di persone ammesse alla sala di degustazione non superi mai la capienza massima consentita. L'operatore dovrà inoltre fornire un servizio di sicurezza professionale per l'intera durata dell'evento, che garantisca la sorveglianza dei locali interni ed esterni, al fine di prevenire e/o gestire eventuali situazioni che vadano contro le norme della pubblica sicurezza (in caso di inadempimento saranno applicate le penali previste contrattualmente).

Con riferimento alla comunicazione dell'evento (lett. b e c) l'operatore dovrà provvedere a quanto sopra indicato incaricando canali televisivi, radiofonici, ecc. che siano rappresentative nel territorio e riescano a raggiungere il più vasto numero di possibili utenti.

Con riferimento alla fornitura di allestimenti ed attrezzature (lett. e):

ATTREZZATURE
n. 20 tavoli in legno 200*0,9 (misura indicativa +/- 10 cm)
n. 40 sedie in legno
n. 55 tovaglie di tessuto
n. 200 bicchieri (da lavare e fornire alle aziende in continuazione)
n. 16 glacette in Plexiglass per vino bianco
n. 16 sputacchiere in Acciaio
n. 50 bottiglie di vetro di acqua
grissini e/o crostini e/o pane con relativi cestini in vimini
fornitura continua di ghiaccio, per la refrigerazione dei vini in glacette
n. 5 frigoriferi a colonna
n. 1 frigorifero a pozzetto
n. 1 lavastoviglie con personale adibito a lavaggio continuo dei bicchieri
n. 2 carrelli per trasporto materiali

ALLESTIMENTO

copertura e posa del materiale atto a proteggere il pavimento della sala utilizzando materiali trasparenti e in linea con la qualità e professionalità dell'evento e in conformità con il disciplinare di utilizzo delle sale comunali

n. 16 espositori con nome aziende in Forex o Nido d'Ape

allestimento luci aggiuntive (faretti e piantane)

Arredi location in linea con la qualità e professionalità dell'evento e in conformità con il disciplinare di utilizzo delle sale comunali

allestimento floreale (solo piante e fiori freschi)

contenitori immondizia

L'operatore dovrà munirsi di personale (lett. f e g) in numero congruo a una buona riuscita della manifestazione, per le attività di: aiuto facchinaggio, lavaggio bicchieri occupandosi inoltre di fornire un adeguato servizio di pulizia (pulizia bagni, tavoli, cestini, ecc.).

L'operatore dovrà inoltre eseguire tutte le attività collegate sono necessarie per la corretta esecuzione dell'opera (lett. i) a titolo esemplificativo l'operatore dovrà dotarsi di un'adeguata copertura assicurativa per danni a cose e/persone rispettando anche le indicazioni fornite anche nel disciplinare per l'utilizzo delle sale comunali, nonché l'operatore dovrà garantire il pieno rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro da parte di tutto il personale coinvolto.

Per entrambi gli eventi si richiama quanto già indicato nell'avviso di cui il presente allegato è parte integrante.